



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI RAMAZAN PİDESİ

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 su bardağı süt
Yarım su bardağı ılık su (Süt kullanmadan 1,5 su bardağı su ile de yapabilirsiniz)
20 gram yaş maya
3 çorba kaşığı zeytinyağı
1 dolu tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı toz şeker
Yaklaşık 3,5 su bardağı un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Susam
Çörekotu

Ilık su veya sütün içine mayayı ve şekerini ekleyerek karıştırın. Yaklaşık 10-15 dakika bekledikten sonra üzerine zeytinyağını ve tuzu ekleyerek elinizle karıştırın. Yavaş yavaş unu ekleyerek hamuru yoğurun. Hamur ele yapışan bir hamur olacak o yüzden endişe etmeyin.

Tüm malzeme iyice karışınca üzerine temiz bir bez veya streç ile kapatarak en az 1 saat mayalanmak üzere bekletin. Mayalanma işlemi tamamlanınca yani hamur iki katına çıkınca yağlı kağıt serdiğiniz ve kepek serptiğiniz tepsiye hamuru elinizi zeytinyağına veya suya batırarak alın ve hafif hafif bastırarak yuvarlak şekil verin. Tekrar mayalanmak üzere bırakın yine iki katına çıkınca bir kase içinde karıştırdığınız yumurta ve yağ üzerine hamuru söndürmeden yumuşak hareketlerle sürün.

Hamurun üzerine parmak uçlarınızla önce daire daha sonra da daire içinde kareler şeklinde çentikler yapın. En son üzerine susam ve çörek otu serptikten sonra önceden ısıttığınız 180 derecelik fırında pişirin. Fırından çıktıktan sonra üzerine temiz bir bez örterek 5 dakika bekletip servis edebilirsiniz.

